

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Санкт-Петербургский государственный экономический университет"
Колледж бизнеса и технологий

УТВЕРЖДАЮ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН



Максимцев И.А.
28 февраля 2023 г.

Максимцев И.А.

28 февраля 2023 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 2 от 28.02.2023

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Квалификация: техник-технолог

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 5 м.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Виды деятельности

ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечение деятельности структурного подразделения

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности / Шубаева В.Г./

Начальник управления организации учебного процесса / Буланова Т.И./

Директор колледжа бизнеса и технологий / Пелевина Л.Ф./

Председатель цикловой комиссии общеобразовательных (гуманитарных и социально-экономических, математических и общих естественно-научных) дисциплин / Тулкуева М.Ю./

Председатель цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин / Игнатенко М.В./

Председатель цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.11 / Токарева Н.И./

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
СГЦ.01	История России	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
СГЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
СГЦ.03	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
СГЦ.04	Основы финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
СГЦ.05	Основы бережливого производства	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
СГЦ.06	Русский язык и культура речи	ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.
СГЦ.07	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 01.; ОК 02.; ПК 3.2.
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК 01.; ОК 02.
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов	ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 2.2.
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.
ОПЦ.05	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 4.1. ; ПК 4.5.
ОПЦ.06	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 3.2.
ОПЦ.07	Инженерная графика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 01.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.4.
ОПЦ.09	Техническая механика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.10	Электротехника	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.11	Стандартизация и сертификация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.
ОПЦ.12	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 4.3.; ПК 4.4.
ОПЦ.13	Проектная деятельность	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.01	Сырье отрасли	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Техническое оборудование приемки и переработки сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.03	Технология макаронных изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.04	Оборудование макаронного производства	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.05	Технология кондитерского производства	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.06	Оборудование кондитерского производства	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.01.07	Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.08	Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий	ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.01	Экономика производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
МДК.02.02	Менеджмент	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
МДК.03.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Психология профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.02	Управление персоналом	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 01.; ОК 09.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Профессия рабочего, должность служащего	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
МДК.05.01	Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
МДК.05.02	Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен	ОК 01.; ОК 09.; ПК 3.2.
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '19.02.11_2023_ТРС_X_11_ЗФО.plx', код направления 19.02.11, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.01	Подготовка к защите дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.02	Защита дипломного проекта (работы)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.

		Итого		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
		Часов					
		Не менее	Факт				
	Итого по ОП	4464	4464	1116	1120	1400	828
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464	4464	1116	1120	1400	828
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл		606	226	280	80	20
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1340	732	180	356	72
ПЦ	Профессиональный цикл		2302	158	660	964	520
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216				216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	30.11	29.83	27.32	33.08	36
		Период гос.эк.					36
	Во взаимодействии с преподавателем (акад.час/год)	ОП	550	162	140	158	90
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		3	3	6	5
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		9	9	12	6
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)					1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		7	13	16	1
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		34.98%				
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		40.66%				

Вид	Наименование	Курс
Эк	Комплексный экзамен	2
	<i>МДК.01.01 Сырье отрасли</i>	2
	<i>МДК.01.02 Техническое оборудование приемки и переработки сырья</i>	2
Вид	Наименование	Курс
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2
	<i>МДК.05.01 Химический лабораторный контроль показателей безопасности и качества пищевой продукции</i>	2
	<i>МДК.05.02 Рабочая профессия 13221 Лаборант химического анализа</i>	2
	<i>УП.05.01 Учебная практика</i>	2
Вид	Наименование	Курс
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3
	<i>МДК.04.01 Психология профессиональной деятельности</i>	3
	<i>ПП.04.01 Производственная практика</i>	3
Вид	Наименование	Курс
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3
	<i>МДК.01.07 Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий</i>	3
	<i>МДК.01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий</i>	3
Вид	Наименование	Курс
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4
	<i>МДК.03.02 Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	4
	<i>УП.03.01 Учебная практика</i>	4
Вид	Наименование	Курс
ЗаО	Комплексный курсовой проект	4
	<i>ОПЦ.03 Автоматизация технологических процессов</i>	4
	<i>ОПЦ.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности</i>	4

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Иностранного языка;
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	Экологических основ природопользования;
5	Инженерной графики;
6	Технической механики;
7	Технологии изготовления хлебобулочных изделий;
8	Технологического оборудования хлебопекарного производства;
9	Технологии производства макарон;
10	Технологического оборудования макаронного производства;
11	Технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
12	Технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Лаборатории:	
1	Химии;
2	Электротехники и электронной техники;
3	Микробиологии, санитарии и гигиены;
4	Автоматизации технологических процессов;
5	Метрологии и стандартизации;
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Электронный тир.
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	Актный зал.

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения России № 341 от 18.05.2022 (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840) , и в соответствии со следующими регламентирующими и нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" №273-ФЗ от 29 декабря 2012г. (с изменениями и дополнениями);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России №762 от 24 августа 2022 г.;
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства просвещения России №390 от 05 августа 2020 г.;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России №800 от 08 ноября 2021 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации, приказ №413 от 17.05.2012 (с изм. №613 от 29.06.2017г.);
- Примерные рабочие программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, утвержденных на заседании Совета ФГБОУДПО "Институт развития профессионального образования" по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, Протокол № 14 от 30 ноября 2022 г.

2. При разработке образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья устанавливается направленность, которая конкретизирует содержание программы путем ориентации на виды деятельности:

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору);
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

3. Начало учебных занятий - 1 октября, окончание - в соответствии с графиком учебного процесса.

Для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в год составляет не более 200 академических часов.

4. Обязательная часть образовательной программы составляет 62,1%, вариативная часть - 37,9%. Распределение по циклам приведено в листе "План".

5. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с объемом времени. Основными формами промежуточной аттестации являются: промежуточная аттестация, проводимая в период экзаменационных сессий:

- экзамен по дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по 2 или более дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

промежуточная аттестация, проводимая за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины:

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- контрольная работа по дисциплине;
- зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной / производственной практике;
- комплексный дифференцированный зачет по 2 или более дисциплинам.

6. Освоение программ профессиональных модулей ПМ.03 и ПМ.05 заканчивается учебной практикой, а ПМ.01, ПМ.02, ПМ.04 - производственной практикой. По итогам освоения профессиональных модулей выносится решение: "вид профессиональной деятельности освоен / не освоен".

7. Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы по профессиональным модулям ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

8. В рамках ПМ.05 Профессия рабочего, должность служащего обучающиеся осваивают профессии в соответствии с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена 13321 Лаборант химического анализа.

9. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ.

10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.